



ZAMÓWIENIA

Zamówienia:

tel: **603 303 180**

e-mail: **biuro@slodkahania.pl**

Odbiory:

Słodka Hania - "Pod Różą"
Krzepice, ul. Wieluńska 4

Faktoria Smaku:
Kłobuck, ul. 11 listopada 9

SMACZNEGO!

SMACZNEGO!

Gwarancją terminu i realizacji jest wpłacenie zadatku:

02 8248 0002 3001 0026 8064 0001

Dane: MK Gastro Marcin Kotasiński, ul. Wieluńska 4, 42-160 Krzepice

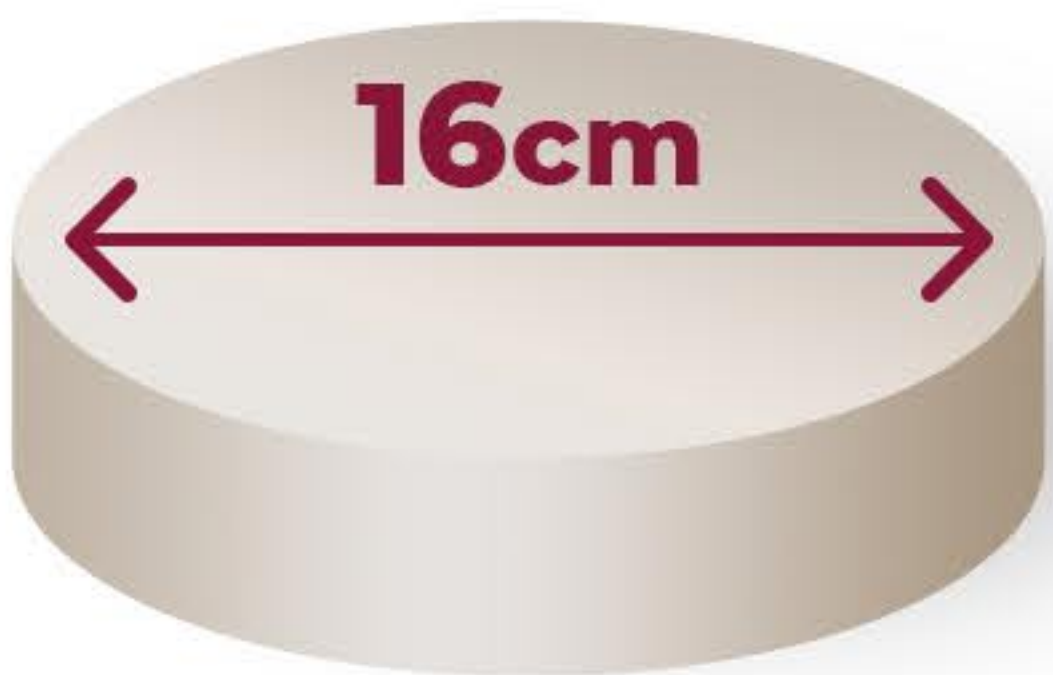
Tytuł: Imię i Nazwisko, data realizacji, przedmiot zamówienia
(tort, podziękowania, słodki stół).

Potwierdzenie transakcji prosimy odsyłać na:

biuro@slodkahaniania.pl

DOSTĘPNE WIELKOŚCI

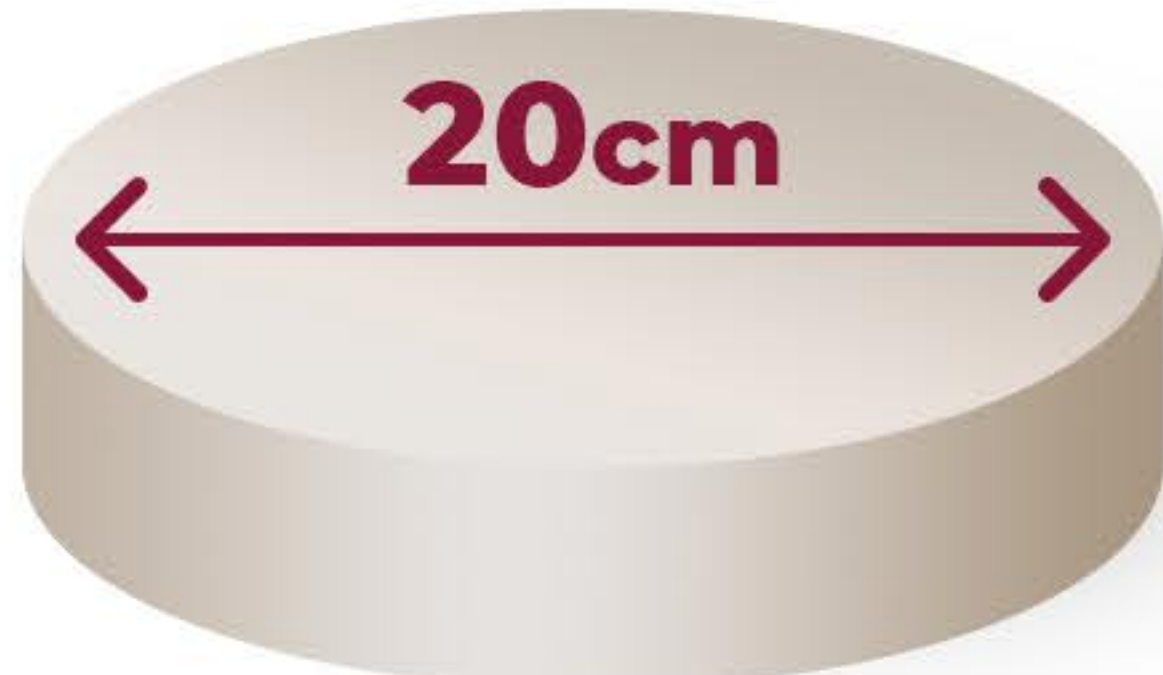
Przelicznik: 125g / 



10-12 porcji / 



14 porcji / 



16 porcji / 



22-24 porcje / 



30-32 porcje / 



40 porcji / 

Możliwość łączenia w piętra

Zamawiając **tort w wersji standard** otrzymują Państwo tort o dekoracji wg naszej propozycji + możliwość dedykacji/napisu.

Torty od ręki

Codziennie w regularnej sprzedaży: śr. 16cm i waga ok 1kg (w dekoracji standard): **70zł/kg**



TORT MUS MALINA

JASNE BISZKOPTY, BITA ŚMIETANA Z MALINOWYM MUSEM I CZARNĄ PORZECZKĄ



TORT KAKAOWY

KAKAOWE BISZKOPTY, KREM BUDYNIOWY Z KAKAO, PRAŻYNKA I CZARNA PORZECZKA

Torty z dnia na dzień

Opcja "z dnia na dzień" 🕒 dotyczy tylko śr. 18cm, wybrane smaki z pozycji od 1 do 5.
Pozostałe smaki w dekoracji standard to **min. 3-dniowe wyprzedzenie** 📅.

Zamówienia na torty w dekoracji indywidualnej **przyjmujemy z min. 10-dniowym wyprzedzeniem.**

OTYNEK W KREMIE



OTYNEK W ŚMIETANIE



**1. BITA ŚMIETANA I OWOCE****80zł / KG**

Jasne biszkopty, bita śmietana z brzoskwiniami i truskawkami, naturalna frużelina z czarnej porzeczki.

2. BITA ŚMIETANA Z MALINAMI I BORÓWKĄ**100zł / KG**

Jasne biszkopty, bita śmietana z malinami i borówkami, ciemna prażynka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

3. CAFFE LATTE***100zł / KG**

Jasne biszkopty, bita śmietana o delikatnym posmaku kawy, amaretto oraz czekolady, ciemna prażynka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

4. CZEKOLADOWY**100zł / KG**

Ciemne biszkopty, krem budyniowy z malinami, ciemna chrupka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

5. STRACIATELLA**100zł / KG**

Ciemne, czekoladowe biszkopty, czekoladowy krem budyniowy połączony z bitą śmietaną i kawałkami czekolady, ciemna chrupka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

6. CYTRYNOWY**130zł / KG**

Jasne biszkopty, bita śmietana z lemon curd i malinami, ciemna prażynka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

7. SCHWARZWALD***130zł / KG**

Ciemne biszkopty, bita śmietana z wiśniami w alkoholu

8. MALIBU***130zł / KG**

Jasne biszkopty, poncz malibu, krem kokosowy z mascarpone, naturalna frużelina tropikalna marakuja i mango

9. TRADYCYJNY***130zł / KG**

Jasne biszkopty, jasny i ciemny krem maślany z alkoholem, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

10. MICHAŁKOWY* ****130zł / KG**

Jasne biszkopty nasączone rumem, krem na bazie białej i ciemnej czekolady w połączeniu śmietanki, orzechy arachidowe, ciemna chrupka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

11. ROCHER* ****130zł / KG**

Ciemne biszkopty z orzechami laskowymi nasączone whisky, krem czekoladowy na bazie czekolady, ciemna prażynka

12. PIERNIKOWY**130zł / KG**

Piernikowe biszkopty, jasny i ciemny krem budyniowy, prażynka oraz powidła śliwkowe

13. RAFAELLO



130zł / KG

Jasne biszkopty, bita śmietana z białą czekoladą i mascarpone, prażony kokos, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

...

14. KAWOWY*



130zł / KG

Ciemne biszkopty, kokosowy blacik, tradycyjny krem maślany kawowy, z alkoholem i amaretto, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

...

15. POMARAŃCZOWY



130zł / KG

Ciemne biszkopty, żelka pomarańczowa, bita śmietana z orange curd, ciemna prażynka

...

16. CZEKOLADOWY DE LUX*



130zł / KG

Ciemny biszkopt, tradycyjny maślany krem czekoladowy z alkoholem, ciemna prażynka i żelka malinowa

...

17. MARAKUJA



130zł / KG

Jasne biszkopty, bita śmietana z marakuja curd i prażynka

...

18. PISTACJOWY



130zł / KG

Ciemne biszkopty, delikatny pistacjowy krem na bazie bitej śmietany z orzeźwiającą nutą malinowej żelki

...



1. BITA ŚMIETANA I OWOCE



2. BITA ŚMIETANA Z MALINAMI I BORÓWKĄ



3. CAFFE LATTE



4. CZEKOLADOWY



5. STRACIATELLA



6. CYTRYNOWY



7. SCHWARZWALD



8. MALIBU



9. TRADYCYJNY



10. MICHAŁKOWY



11. ROCHER



12. PIERNIKOWY



13. RAFAELLO



14. KAWOWY



15. POMARAŃCZOWY



16. CZEKOLADOWY DE LUX



17. MARAKUJA



18. PISTACJA

DEDYKACJA

Kruche ciasteczko / tabliczka z masy cukrowej - ok 50 zł



DEKORACJA TEMATYCZNA

I. Na kruchym ciasteczku - ok 50-70 zł



II. Płaskorzeźba - ok 80 zł



III. Figurka 3D - ręcznie wykonana ok 100-150 zł



TORT INDYWIDUALNY

Tort wg pomysłu Klienta - wycena indywidualna

Inspiracje prosimy wysyłać na adres:

biuro@slodkahania.pl

Zapraszamy do galerii: fb.com/slodkahania oraz slodkahania.pl













* Wszystkie elementy dekoracyjne wykonujemy ręcznie w naszej pracowni.

Gwarancją terminu i realizacji jest wpłacenie zadatku:

02 8248 0002 3001 0026 8064 0001

Dane: MK Gastro Marcin Kotasiński, ul. Wieluńska 4, 42-160 Krzepice

Tytuł: Imię i Nazwisko, data realizacji, przedmiot zamówienia (tort, podziękowania, słodki stół).

Potwierdzenie transakcji prosimy odsyłać na:

biuro@slodkahania.pl